



<https://www.mepillasguisando.com>



## 1213 - TORTILLA MARINERA



RECETA POR GENTILEZA DE MI HERMANA LOLI DELA ROSA

### INGREDIENTES:

- 6 Huevos.
- 200 gr. De Patatas.
- 100 gr. De Langostinos.
- 100 gr. De Choco – Jibia – Sepia.
- ½ Pimientos verde y rojo.
- 1 Cebolleta.
- 2 Dientes de Ajo.
- Sal, Pimienta y Perejil.

### ELABORACIÓN:

Pelamos y troceamos las patatas y las reservamos en agua. Sofreímos las cabezas de los langostinos, aplastándolas para extraerle su sabor. Sacamos las cabezas y en ese mismo aceite sofreímos los ajos laminados, la cebolleta picadita, los pimientos también picaditos y el choco cortado muy menudito. Cuando esté todo esto casi sofrito, añadimos las patatas y que se frían. Batimos los huevos, le añadimos un poco de perejil picado, la sal, la pimienta y los langostinos picados. Añadimos al sofrito y cuajamos la tortilla. La servimos caliente.

<https://www.mepillasguisando.com>